

ENTRADAS FRÍAS

- **Ceviche de salmón en salsa macha y cacahuete 150g.** \$355.00
◆ *Preparado en mesa*
Salsa macha, gengibre, cilantro, cebolla morada y aguacate.
- **Aguachile de mango y piña 180g.** \$385.00
◆ Ligeramente picoso, pescado, camarón, cherry aguacate, pepino, cebolla morada y salsa de chiles.
- **Tostaditas de atún 4 Pzs.** \$265.00
◆ Cubos de atún fresco, con aderezo de mango, piña y eneldo, reducción de balsámico.

ENTRADAS CALIENTES

- Chistorra con queso 150g.** \$215.00
- Chorizo argentino 150g.** \$129.00
- Empanada 1 Pz.**
 - Veggie. \$115.00
(Rajas de chile poblano, champiñón, elote y queso asadero).
 - De carne. \$111.00
 - De camarón y pulpo. \$145.00
 - Queso. \$105.00
- Panuchos de cochinita 3 Pzs.** \$249.00
- Pulpo a las brasas 250g.** \$515.00
Acompañado de salsa parrillera y papas al romero.
- Chorizo argentino con queso 150g.** \$195.00
- **Queso panela 250g.** \$159.00
A la plancha acompañado de champiñones y chiles toreados.
- Queso provoleta 220g.** \$255.00
Rodaja de provolone madurado en casa, a las brasas, con aceite de oliva y orégano.
- Sopecitos de marlin 3 Pzs.** \$415.00
Con queso fresco y cebollas encurtidas.
- Perejil frito.** \$195.00
con tocino frito.
- Chicharrón de rib eye 250g.** \$415.00
Chicharrón de rib eye, sobre guacamole y pico de gallo.
- Taco de chicharron 1Pz.** \$315.00
Ribeye con papas, perejil y aderezo de jamaica con habanero negro.
- Taco de jaiba suave 1Pz.** \$310.00
Jaiba empanizada acompañada de ensalada y aderezo de chiltepin tostado.
- Taco de camarón al limón 1Pz.** \$185.00
En costra de queso.
- Taco de camarón roca 1Pz.** \$235.00
Relleno con queso crema; acompañado con salsa agri dulce y aderezo de chipotle.
- Taco de picaña 1Pz.** \$185.00
En láminas, acompañado de pico de gallo con aguacate.
- Taco de lengua 1Pz.** \$259.00
Con salsa verde, cebolla y cilantro.

Coca-Cola

GRANDEZZA
TIEMPO DEL VINO

Hethé
Agua Natural Artesiana

productos lácteos
SAN FRANCISCO

Sterling
SILVER
PREMIUM BEER

Gas
DE PROVINCIA

SOPAS

Todas las sopas son de 300 ml.

Sopa de alcachofa con espárragos. \$285.00
Crema batida, pistache y espárragos.

Cazuelita de mariscos. \$295.00
Almeja chocolata, camarón, pulpo, pescado, surimi, ligeramente picosito.

Crema campesina. \$165.00
Flor de calabaza, champiñón, epazote y poblano.

Crema de elote. \$155.00

● **Consomé de pollo.** \$115.00
Con vegetales, arroz y pollo.

Jugo de carne. \$140.00

ENSALADAS

ELABORADAS CON NUESTRA SELECCIÓN DEL HUERTO

Ananá. \$255.00
Mezcla de lechugas, espinaca, fresa, nuez caramelizada, supremas de naranja, queso manchego empanizado, piña deshidratada, cacahuete tostado y vinagreta de cacahuete.

● **Del bosque.** \$255.00
Mezcla de lechugas, aguacate, manzana, queso de cabra, nuez pecana, nuez de la india, supremas de naranja y vinagreta de frambuesa.

● **Frutos rojos.** \$289.00
Mezcla de lechugas con fresa, frambuesa, zarzamora, queso de cabra, nuez caramelizada y aderezo de frutos rojos.

● **César.** \$295.00
¡La tradicional! - Preparada en mesa.

● **Higos.** \$410.00
Mezcla de lechugas y espinaca con aderezo de higos, jamón serrano, cherry, almendras y parmesano.
*Producto de temporada.

● **Caprese.** \$305.00
Queso mozzarella fresco, jitomate bola y pesto.

● **Berries.** \$215.00
Mezcla de lechugas, blue berry, arándano, fresa, durazno, boconcini de queso de cabra, nuez pecana y aderezo de mango.

PASTAS

Spaguetti tres quesos a la rueda 210g. \$345.00

Pasta con arrachera 150g. \$345.00
Spaguetti con salsa arrabiata, parmesano y arrachera.

Fettuccine poblano 180g. \$385.00
Con camarones y queso de cabra.

Tortiglioni al pesto 180g. \$375.00
Acompañado de salmon crujiente 120g.

PESCADOS & MARISCOS

Robalo a la quebrada. 220g. \$610.00
Robalo aromatizado a las finas hierbas, con camarón pacotilla, nopales y arroz salvaje con arándanos.

Camarones al gusto. 200g. \$725.00
Al aguacate / ajillo / al mojo / a la diablo.
Acompañados con arroz blanco y ensalada de la casa.

Robalo a la naranja y balsámico. 220g. \$665.00
Acompañado de arroz salvaje y ensalada de la casa.

Atún en costra de pistache. 220g. \$345.00
Acompañado de pure de camote.

Chile poblano relleno de mariscos. 180g. \$395.00
Con almendras, camarón, pulpo, pescado y queso, bañado con salsa poblana.

● **Lomo de atún a la parrilla.** 220g. \$345.00
Acompañado con un pico de *mango (*temporada) o durazno y cebolla morada.

Mixiote de mariscos. 200g. \$295.00
Surimi, pulpo, salmón y camarón con salsa de chile morita y queso oaxaca.

Robalo con higos. 220g. \$535.00
Acompañado de espárragos y pesto.

Robalo trufado. 220g. \$695.00
Acompañados de espárragos con parmesano, mostaza y nuez; con puré de papa trufado.

Huachinango al limón real. 220g. \$765.00
Mantequilla al limón y perejil acompañado de papas cambray.

● **Salmón a la parrilla.** 220g. \$415.00
Elaborado a las brasas, marinado con cítricos, mostaza y miel, acompañado de mezcla de lechugas y cherry.

Salmón del Puerto. 220g. \$415.00
Acompañado de arroz blanco, pulpa de guajillo y espárragos.

Salmón en salsa de mango y perejil 220g. \$415.00
Acompañado de arroz salvaje.

Salmón en salsa de champiñones. 220g. \$415.00
Acompañado de pure de papa rustico.

Pulpo al chipotle. 250g. \$575.00
Ligeramente picosito, acompañado de papas gajo al estragón.

AVES

Pechuga de pollo a la napolitana 250g. \$295.00
A la plancha, con salsa tuco, gratinada con parmesano, acompañada con puré de papa.

● Plátillos bajos en grasa.

◆ Los alimentos preparados a base de productos crudos se sirven bajo su consideración.

● Nuevos plátillos

Los precios incluyen IVA. Precios en moneda nacional.

CORTES A LA PARRILLA

TODOS NUESTROS CORTES VAN ACOMPAÑADOS CON
JITOMATE Y CHILES TOREADOS.

SELECCIÓN DE CORTES NACIONALES

Bife del puerto (Lomo de res). 300g. \$615.00

Bañado con salsa de vino tinto, balsámico y queso azul, acompañado de vegetales a la parrilla.

Molcajete de la casa. 450g. \$645.00

Arrachera, chistorra, camarón, nopal, chile relleno con queso y epazote, acompañado de salsa mugrosa.

Filete a la romana. 300g. \$595.00

Filete de res en salsa de maracuyá; acompañado de mezcla de lechugas, cherry, queso manchego y un toque de pesto de albahaca.

Filete de res en mantequilla al romero. 300g.  \$665.00

Medallones de res acompañados de arroz salvaje y aguacate flameado.

SELECCIÓN DE CORTES IMPORTADOS STERLING SILVER HIGH-QUALITY

Arrachera silver. 400g. \$590.00

700g. \$985.00

Bife de chorizo (Rib Eye). 350g. \$915.00

600g. \$1,495.00

Picaña. 400g. \$695.00

New York. 400g. \$925.00

Ojo de Rib Eye. 400g. \$1,190.00

● **Vacío.** 400g. \$825.00

Corte bife * tapa de Rib Eye.* 400g. \$1,145.00

Tomahawk a la parrilla. 100g. *\$355.00

*Precio por cada 100g. Pesado en mesa.

Todas las carnes a la parrilla con término arriba de medio, se tardan entre 25 y 35 minutos.

GUARNICIONES

Espárragos a la parrilla 250g. \$225.00

Elote dulce 300g.  \$145.00

Mantequilla de cilantro, salsa de tomate y chile troceado.

Coliflor roca 250g.  \$145.00

Rebozada, acompañada de mayonesa de tajín y limón.

Papa al horno rellena de chicharrón de rib eye 100g.  \$285.00

Mezcla de quesos y ceniza de chiles.

Guacamole 200g. \$115.00

Papa horno 300g. \$145.00

Papas francesas 250g. \$115.00

Puré de papa rústico 350g. \$145.00

Vegetales de la huerta 300g. \$95.00

ESPAÑA

INFANTE SANTIAGO	750ml.	\$845.00
NEBLINA	750ml.	\$1,345.00
ORIGEN	750ml.	\$1,895.00
PAGO DE CARRAOVEJAS	750ml.	\$3,459.00
ALION	750ml.	\$6,415.00
SANGRE DE TORO RESERVA	750ml.	\$840.00
CUNE CRIANZA	750ml.	\$710.00
PROTOS CRIANZA	750ml.	\$1,985.00
MARQUES DE CACERES CRIANZA	750ml.	\$895.00
MARQUES DE RISCAL RESERVA	750ml.	\$1,815.00
MATARROMERA	750ml.	\$2,415.00
VEGA SICILIA STA BALBUENA	750ml.	\$11,190.00

VINOS BLANCOS

JAMADI	750ml.	\$939.00
LA CETTO BLANC DE BLANCS	750ml.	\$465.00
DIAMANTE	750ml.	\$575.00

VINOS ROSADOS

JAMADI	750ml.	\$945.00
LA CETTO BLANC DE ZINFANDEL	750ml.	\$655.00

VINO 375 ML.

TINTO SANTA RITA 120 CABERNET SAUVIGNON	375ml.	\$345.00
TINTO CASILLERO DEL DIABLO CABERNET	375ml.	\$445.00
TINTO MARQUES DE RISCAL RESERVA	375ml.	\$1,149.00
MARIA TINTO	375ml.	\$1,215.00
BLANCO DIAMANTE	375ml.	\$395.00
TINTO SANGRE DE TORO	375ml.	\$625.00
TINTO MATATOMERA CRIANZA	375ml.	\$1,395.00

CERVEZA, JUGOS Y REFRESCOS

JARRA DE CLERICOT	1.75L.	\$289.00
JARRA DE LIMONADA	1.75L.	\$181.00
JARRA DE NARANJADA	1.75L.	\$181.00
CLAMATO NATURAL	250ml.	\$125.00
JUGOS	350ml.	\$65.00
BOTELLA CON AGUA	600ml.	\$61.00
LIMONADA	250ml.	\$51.00
NARANJADA	250ml.	\$51.00
REFRESCO	355ml.	\$55.00
AGUA MINERALIZADA PERRIER	330ml.	\$75.00
CERVEZA	355ml.	\$65.00
STELLA	330ml.	\$81.00



GRUPOBIFE

www.puertodelbife.com



@PuertodelBife



VINOS DE COPEO

TINTO TRES RAICES ENSAMBLE	180ml.	\$210.00
TINTO CUNE CRIANZA	180ml.	\$175.00
LA CETTO BLANC DE ZINFANDEL	180ml.	\$99.00
LA CETTO BLANC DE BLANCS	180ml.	\$99.00

ARGENTINA

CATENA MALBEC	750ml.	\$2,010.00
TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC	750ml.	\$1,425.00

MÉXICO

GRAN RICARDO	750ml.	\$4,790.00
CASA MADERO 3V	750ml.	\$1,359.00
CASA MADERO MALBEC	750ml.	\$1,320.00
CASA MADERO MERLOT	750ml.	\$1,359.00
SANTO TOMAS TEMPRANILLO CABERNET	750ml.	\$1,315.00
LAS NUBES NIMBUS	750ml.	\$1,650.00
TRES RAICES ENSAMBLE	750ml.	\$850.00
DUETTO	750ml.	\$4,415.00
ICARO	750ml.	\$3,790.00
LA CETTO NEBBIOLO	750ml.	\$835.00
MARIA TINTO	750ml.	\$1,855.00
MONTE XANIC CABERNET SAUVIGNON	750ml.	\$1,935.00
CALIXA CABERNET SHYRAH	750ml.	\$1,225.00
SANTO TOMAS UNICO	750ml.	\$5,115.00
JAMADI	750ml.	\$1,165.00

CHILE

SANTA DIGNA RESERVA MERLOT	750ml.	\$695.00
CASILLERO DIABLO CABERNET	750ml.	\$735.00
SANTA RITA 120 CABERNET SAUVIGNON	750ml.	\$605.00
CASILLERO DIABLO CARMENERE	750ml.	\$710.00
MANSO DE VELASCO	750ml.	\$3,275.00

ESPUMOSOS

ASTI MARTINNI	750ml.	\$1,015.00
ASTI RICCARDONNA	750ml.	\$725.00
RIUNITE LAMBRUSCO	750ml.	\$590.00

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON BRUT 750 ML	750ml.	\$12,045.00
MOET & CHANDON BRUT 750 ML	750ml.	\$3,965.00
MOET & CHANDON NECTAR 750ML	750ml.	\$3,940.00

VINO P/ POSTRE

MISTELA	375ml.	\$565.00
---------	--------	----------

BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA	700ml.	\$3,470.00	\$239.00
TORRES ALTA LUZ	700ml.	\$1,205.00	\$95.00
TORRES DOUBLE BARREL	700ml.	\$1,525.00	\$119.00
TORRES 20	700ml.	\$3,705.00	\$215.00
TORRES 10	700ml.	\$1,475.00	\$115.00

GINEBRA

JAPI	750ml.	\$1,925.00	\$139.00
BEEFEATER	750ml.	\$1,690.00	\$131.00
BEEFEATER PINK	700ml.	\$1,895.00	\$129.00
BOMBAY	750ml.	\$2,049.00	\$131.00
TANQUERAY	750ml.	\$2,115.00	\$145.00
MOM	700ml.	\$1,795.00	\$125.00
MOM LOVE	700ml.	\$1,795.00	\$125.00
HENDRICKS MIDSUMMER SOLSTICE	750ml.	\$2,510.00	\$185.00
HENDRICKS	750ml.	\$2,960.00	\$219.00

MEZCAL

ARBITRARIO NEGRO	750ml.	\$1,855.00	\$135.00
400 CONEJOS CLARO	750ml.	\$1,990.00	\$149.00
400 CONEJOS ESPADIN CUISHE	750ml.	\$2,115.00	\$151.00
400 CONEJOS ESPADIN TOBALÁ	750ml.	\$1,995.00	\$155.00
400 CONEJOS REPOSADO	750ml.	\$2,215.00	\$175.00
9 RITOS	750ml.	\$2,085.00	\$165.00
ALIPÚS	750ml.	\$2,215.00	\$205.00
GUSANO ROJO	750ml.	\$1,869.00	\$155.00
LOS DANZANTES REPOSADO	750ml.	\$4,460.00	\$330.00
LOS DANZANTES JOVEN	750ml.	\$3,190.00	\$257.00
AMARAS JOVEN	750ml.	\$2,615.00	\$209.00
AMARAS REPOSADO	750ml.	\$2,415.00	\$195.00
MONTELOBOS PECHUGA	750ml.	\$4,915.00	\$345.00
MONTELOBOS TOBALÁ	750ml.	\$4,315.00	\$365.00
MONTELOBOS	750ml.	\$2,315.00	\$185.00
OJO DE TIGRE JOVEN ESPADIN TOBALÁ	750ml.	\$2,290.00	\$169.00

RON

BACARDI BLANCO	750ml.	\$1,175.00	\$109.00
BACARDI SOLERA	750ml.	\$1,490.00	\$105.00
HABANA 3	750ml.	\$1,160.00	\$99.00
HABANA 7	750ml.	\$1,569.00	\$125.00
MALIBÚ	750ml.	\$1,195.00	\$109.00
ZACAPA 23	700ml.	\$3,945.00	\$229.00
ZACAPA XO	700ml.	\$10,115.00	\$549.00

TEQUILA

7 LEGUAS REPOSADO	700ml.	\$2,395.00	\$169.00
7 LEGUAS BLANCO	750ml.	\$2,315.00	\$179.00
DON RAMÓN PLATA PLATINIUM	700ml.	\$1,965.00	\$165.00
CENTENARIO PLATA	700ml.	\$1,235.00	\$120.00
CENTENARIO REPOSADO	700ml.	\$1,447.00	\$125.00
CUERVO 1800 AÑEJO	700ml.	\$2,390.00	\$195.00
DON JULIO 70 AÑEJO	700ml.	\$3,190.00	\$235.00
DON JULIO AÑEJO 1942	750ml.	\$7,015.00	\$645.00
DON JULIO BLANCO	700ml.	\$2,119.00	\$165.00
DON JULIO REPOSADO	750ml.	\$2,415.00	\$185.00
DON RAMÓN REP. CRISTALINO PLATINIUM	700ml.	\$1,995.00	\$175.00
HERRADURA AÑEJO	750ml.	\$3,215.00	\$225.00
HERRADURA BLANCO	700ml.	\$2,125.00	\$165.00
HERRADURA REPOSADO	700ml.	\$2,125.00	\$175.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE REPOSADO	700ml.	\$2,375.00	\$205.00
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	750ml.	\$8,540.00	\$645.00
DON RAMÓN AÑEJO PLATINIUM CRISTALINO	700ml.	\$2,615.00	\$195.00
SAUZA TRES GENERACIONES AÑEJO	750ml.	\$2,089.00	\$185.00
ETERNO EXTRA AÑEJO CRISTALINO	750ml.	\$2,490.00	\$185.00
TRADICIONAL REPOSADO	695ml.	\$1,669.00	\$125.00

VODKA

ABSOLUT AZUL	750ml.	\$1,515.00	\$140.00
GREY GOOSE	750ml.	\$2,719.00	\$165.00
SMIRNOFF	750ml.	\$1,145.00	\$99.00
STOLICHNAYA	750ml.	\$1,550.00	\$135.00

WHISKY

THE SINGLETON	700ml.	\$3,605.00	\$225.00
BUCHANANS TWO SOULS	750ml.	\$2,545.00	\$205.00
BUCHANANS 12	750ml.	\$2,915.00	\$195.00
BUCHANANS 18	750ml.	\$6,290.00	\$355.00
CHIVAS REGAL 12	750ml.	\$2,645.00	\$175.00
CHIVAS REGAL 18	750ml.	\$5,975.00	\$320.00
JW 18 AÑOS	750ml.	\$7,620.00	\$445.00
MACALLAN 12	700ml.	\$5,769.00	\$305.00
MACALLAN 18	700ml.	\$17,400.00	\$1,270.00
GLENFIDICH 12	750ml.	\$3,640.00	\$205.00
GLENFIDICH 15	750ml.	\$5,110.00	\$310.00
GLENFIDICH 18	750ml.	\$8,715.00	\$490.00
JACK DANIELS	750ml.	\$1,867.00	\$149.00
JW BLUE LABEL	700ml.	\$16,370.00	\$1,105.00
JW BLACK LABEL	750ml.	\$3,490.00	\$209.00
JW DOUBLE BLACK	750ml.	\$3,850.00	\$219.00
JW RED LABEL	700ml.	\$1,675.00	\$139.00
JW GREEN LABEL	700ml.	\$4,715.00	\$339.00
OLD PARR	750ml.	\$2,720.00	\$185.00
JW GOLD LABEL	750ml.	\$4,205.00	\$310.00

Las botellas incluyen 5 refrescos de 355ml. y hielo.
Los precios incluyen IVA. Precios en moneda nacional.

 Nuevos platillos

POSTRES

Ate con queso a la parrilla.	\$235.00
Crepas flameadas.	\$195.00
Tartaleta de higos. Acompañada de crema de mascarpone y pistache.	\$215.00
Cheesecake con ganache de chocolate y pistache.	\$245.00
Crema catalana.	\$165.00
Brownie de chocolate. Helado de vainilla bañado en chocolate Turin.	\$295.00
Flan de vainilla de Papantla.	\$145.00
Tartaleta de chabacano.  Con queso mascarpone y helado de vainilla.	\$265.00
Pay de limón. Con merengue flameado.	\$245.00
Dorado de choclo. Panqué de elote tierno, acompañado con coco y helado de dulce de leche.	\$219.00
Higos flameados. Acompañado de cremoso mascarpone. *Producto de temporada.	\$325.00
Pay helado de banana. Batido de banana, dulce de leche, nuez, banana y cajeta.	\$185.00
Tiramisú de amaretto.	\$215.00
Strudel de frutos rojos 1PZ.  Acompañado de helado de fresa.	\$245.00

HELADOS

Fresa	\$195.00	Chocolate	\$195.00
Vainilla	\$195.00	Dulce de leche	\$195.00

CAFÉ

TODO NUESTRO CAFÉ ES SELECTO

AMERICANO	180 ml.	\$59.00
DESCAFEINADO	180 ml.	\$69.00
ESPRESSO	65 ml.	\$57.00
ESPRESSO DOBLE	130 ml.	\$97.00
IRLANDÉS	260 ml.	\$215.00
CAPPUCCINO	180 ml.	\$79.00
TISANA	250 ml.	\$95.00
TÉ	250 ml.	\$57.00

LICORES Y DIGESTIVOS

		[45 ml.]
AMARETTO DISARONNO		\$139.00
BAILEYS		\$129.00
CAMPARI		\$125.00
CASSIS		\$119.00
CHINCHON DULCE		\$105.00
CHINCHON SECO		\$105.00
GRAPPA PIAVE		\$165.00
JAGERMEISTER		\$145.00
KAHLUA		\$95.00
LICOR 43		\$175.00
MIDORI		\$145.00
PERNOD		\$175.00
SAMBUCA VACARI		\$145.00
SAMBUCA NERO		\$135.00
STREGA		\$195.00

COGNACS



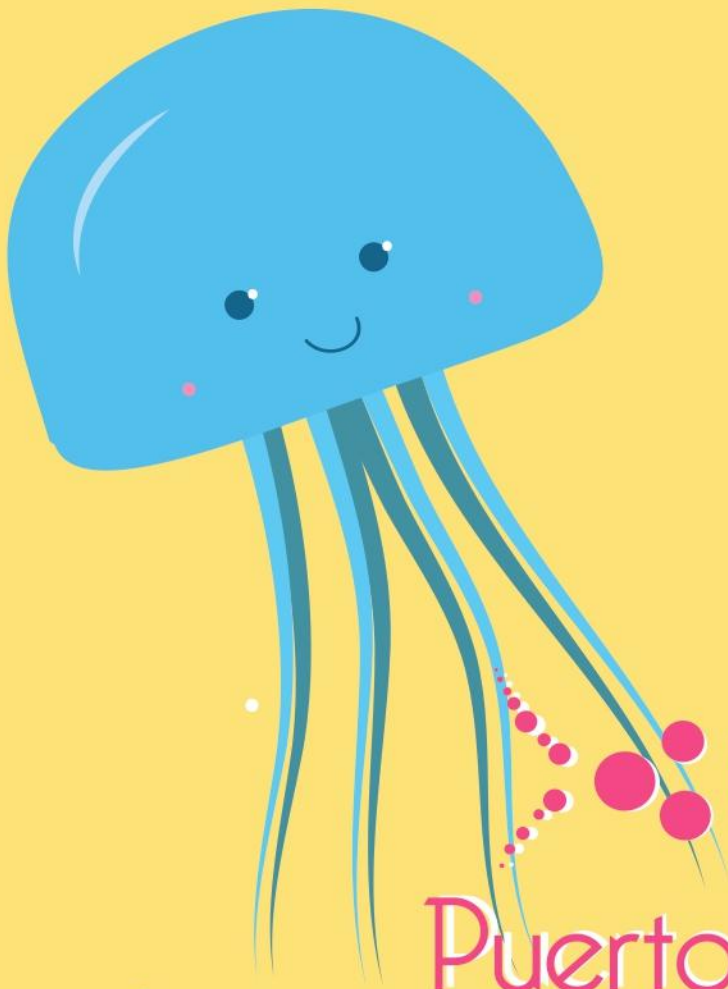
[45 ml.]



COURVOISIER VSOP	700ml.	\$265.00	\$3,215.00
HENNESSY VS	700ml.	\$259.00	\$2,935.00
HENNESSY VSOP	700ml.	\$265.00	\$4,467.00
HENNESSY XO	700ml.	\$1,055.00	\$14,485.00
MARTELL VSOP	700ml.	\$269.00	\$3,365.00
MARTELL XO	700ml.	\$1,185.00	\$13,980.00
REMY MARTIN VSOP	700ml.	\$325.00	\$4,040.00
HENNESSY PARADIS	700ml.	\$4,115.00	\$39,905.00



Las botellas incluyen 5 refrescos de 355ml. y hielo.
Los precios incluyen IVA. Precios en moneda nacional.




Puerto del Bife

Menú
Infantil



Menú Infantil

ENTRADA

- > Consomé de Pollo.
- > Linguine a la mantequilla o a la crema.

PLATO FUERTE

- > Arrachera 120g.
- > Pechuga de Pollo 120g.
- > Filete de Pescado 120g.

GUARNICIÓN

- > Papas a la Francesa.

BEBIDA

- > Limonada
- > Naranjada
- > Refresco

POSTRE

- > Helado 1 Bola.
(vainilla, chocolate, fresa)



Elige tu menú por **\$215.00**